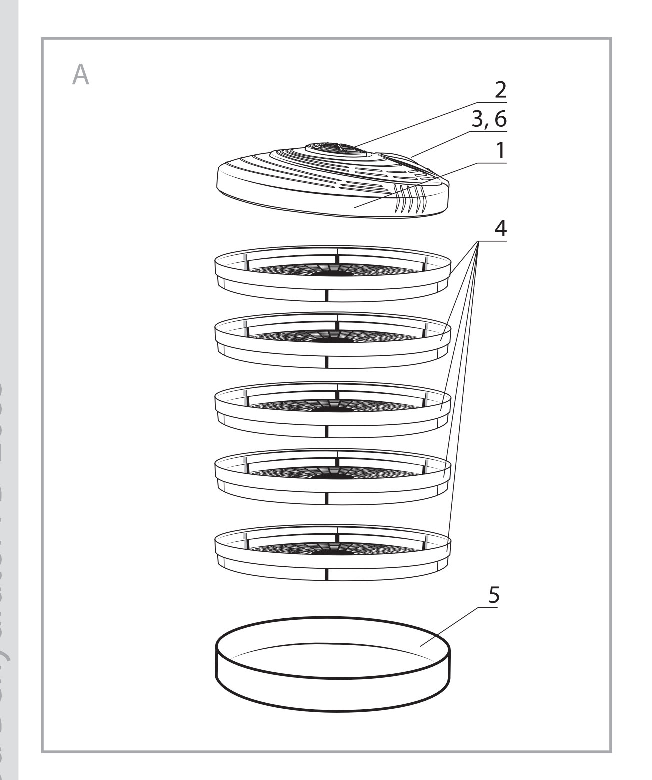


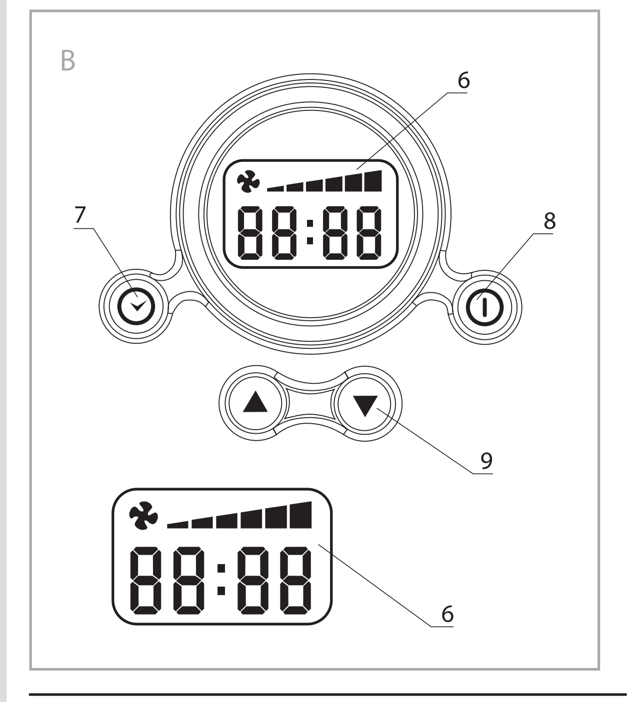
Instruction Manual
FD-2685



Electric Food Dehydrator

Electric Food Dehydrator FD-2685





ENGLISH
РУССКИЙ
УКРАЇНСЬКА
ҚАЗАҚ

Electric food dehydrator FD-2685

This appliance is designed for food dehydrating with AC power supply.

Power supply: 230 V, ~50Hz.

Power: 250 W.

3 speed modes.

5 stackable drying trays (Diameter 330 mm).

Built-in fan.

Electronic control and timer.

5 stackable drying trays (Diameter 330 mm) made from special ecologic SAN* plastic, recommended by European Food Safety Authority (EFSA) for baby utensils.

The product has been certified in compliance with effective technical regulations.

The manufacturer may in its own discretion and without any additional notices change the configuration, appearance, manufacturing country and technical features of the model. Check when receiving the product.

*SAN is styrene acrylonitrile copolymer.

RULES AND CONDITIONS OF SAFETY OPERATION



SAFETY MEASURES

When using your appliance, the following basic safety precautions should always be followed:

- To avoid electric shocks, **do not immerse the appliance, plug or power cord in water or any other liquids.** Do not place the appliance where it could come into contact with water or other liquids**.** Do not use the machine again until it has been serviced by **an authorized service center.**
- Do not let children use the appliance without supervision.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
- **If the power cord plug does not fit to your wall socket, consult a qualified electrician.**
- **Use of various adapters may result in damage to the appliance and termination of warranty.**
- Always supervise the appliance while in use.
- **Always unplug before moving the appliance from one place to another, cleaning and storing.**
- Never pull the cord to disconnect the appliance, instead grasp the plug and pull it to disconnect.
- Do not allow the cord or the machine itself to come in contact with hot surfaces.
- Position the appliance and the cord so that nobody can accidentally overturn it.
- Do not use the appliance if it has been dropped, or it has a damaged power cord or plug. Do not modify or repair the machine yourself.

- Do not dismantle the appliance as improper assembly might result in an electric shock during the subsequent use of the equipment.
- Repairs should only be done by authorized service centers.
- This equipment is intended for household use only, not for commercial or industrial use.
- Please follow all the requirements of this guide.
- Do not use the appliance if it has mechanical defects (dents, cracks etc.), get it checked by the nearest authorized service center.
- To avoid mechanical defects and damage, take care during the appliance transportation.

IMPORTANT SAFETY MEASURES



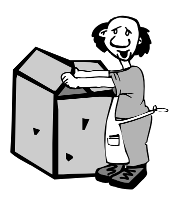
- Only use this appliance on a flat heat resistant and dry surface.
- Do not place the appliance directly beneath an electrical socket.
- Never cover the appliance and not place it on soft surfaces, for example, bed etc.
- Keep the appliance clean and do not allow that any foreign objects entered in air vents in the appliance because this may result in electric shock, fire or appliance damage.
- Give the appliance enough time to cool off before cleaning.

DESCRIPTION OF COMPONENTS

Figure A:

1. Top cover with integral electric heating element and fan
2. Detachable filter
3. Electronic control panel for heat / fan speed and timer setting *(Figure B)*
4. 5 vertically adjustable dehydrating trays
5. Bottom tray
6. LCD display screen with backlight
7. Timer button
8. Power button
9. «▲»/«▼» toggler

BEFORE USING THE APPLIANCE



When using for the first time, allow the appliance to run empty for 30 minutes. Wait until the appliance is completely cooled. Clean it according to the subsection «**Maintenance and cleaning**»).

INSTRUCTIONS FOR USE



1. Wash well the produce, cut out soft and spoilt parts. Dry well with a cloth or kitchen paper. Cut into pieces of roughly the same size and thickness. Produce that requires a long cooking time should be blanched briefly before dehydrating (see the subsection **«Useful tips»).**
2. Spread the produce evenly over the trays ***(4).*** Do not allow pieces to overlap.

Note: *See that only about 90% of the tray surface is covered to ensure good air circulation. For best results, remove the trays which are not needed.*

3. Stand the trays vertically. Close the lid **(1).**

Note: *Depending on the size of the produce, the trays can be vertically adjusted by rotating the tray half a turn.*

4. Connect the appliance into a socket with a power supply.

5. Power ON/OFF the appliance

Press and hold the power button ***(8)*** for 1 second to switch the appliance ON/OFF, at the same time, the LCD display ***(6)*** will turn on/off. Hours:Minutes is shown "- -:- -" if the timer is not activated (manual mode).

6. Drying mode control

Quick press the «▲»/«▼» ***(9)*** to select the Low/High drying mode.

The 2-setting control switch (see Figure B) is used to set the right temperature for the produce to be dehydrated. Select setting Low for produce with a low water content such as herbs, mushrooms, spinach, onions etc., and setting High, for produce with a moderate water content e.g. apples, apricots, peaches, plums, etc.

Note: *Do not afraid to experiment a bit. You will soon have a clear idea of which setting is best for your particular produce.*

7. Setting the Timer program

Press and hold the timer button ***(7)*** for 2 seconds to enter the TIMER setting mode, set the **Hours** setting by a quick press «▲»/«▼» toggler ***(9)***. Quick press the timer button ***(7)*** , set the **Minutes** setting by a quick press «▲»/«▼» toggler ***(9)***.

Note: *You can quick press the timer button* **(7)** *to reset the* ***Hours*** *setting again.*

The appliance will start automatically upon the last selection by no further key activity for 5 seconds. **Hours:Minutes** is shown the time remaining for auto-off count down when the timer program is running.

8. Pause the Timer program

Pause mode is for timer only. It is not function for manual mode.

Press any key to activate the electronic control.

Press Timer button ***(7)*** to pause the timer while the program is running.

Resume program by a quick press Timer button ***(7)***.
The appliance will auto-off when the timer program is completed.
To continue drying, repeat steps of point 7.

ENGLISH

MAINTENANCE AND CLEANING



1. Before cleaning or storing, disconnect the appliance from the power supply and wait until the appliance is completely cooled.
2. Clean the top cover ***(1)*** and the air inlet and outlet with a damp cloth (which should not be dripping wet). Never poke about inside the appliance or the heating element with any kind of object and neither should you ever open the top cover. Clean the top cover filter with a damp cloth (which should not be dripping wet).
3. The trays ***(4)*** and the bottom tray ***(5)*** can be washed with water and a standard detergent.

Warning: *Do not clean trays and the bottom tray in the dishwasher.*

USEFUL TIPS



General rules

- Dehydrating time will vary depending on what is to be dehydrated, how big and how thick the pieces are, their water content, how much you place in the individual trays, on the temperature and the humidity of the air in the room where appliance is used.
- To find out whether fruits are properly dry, allow a few pieces to cool off. They should bend easily, without breaking. Or cut a piece: no water droplets should form on the cut surfaces. Adequately dehydrated vegetables and herbs feel "hard", they should break when bent.
- Do not pulverize herbs before dehydrating.
- It is better to cut vegetables into pieces.

Note: *Firm vegetable types should be blanched until semi-soft before dehydrating. This procedure shortens dehydrating times and prevents excessive vitamin loss.*

Note: *To ensure that fruits and mushrooms retain their natural colour and do not turn a shade of brown, sprinkle a small amount of lemon juice cover the produce before dehydrating. For produce that will first be blanched, add little lemon juice to the blanching water.*

Note: *Peeling means losing some of the valuable vitamins and mineral salts. Unpeeled produce requires slightly*

longer dehydrating times, which in turn may also lead to a loss of mineral substances. You may try different kinds of dehydration in order to compare them and to select the kind that suits you.

Storing the dehydrated produce

- Glass containers that can be sealed airtight and cloth bags are ideal for staring dehydrated foods. The produce must be allowed to cool off completely before storage. A long storage life is only ensured if the produce cannot absorb any additional moisture while stored.

Attention: *Check the moisture level of the stored produce. If droplets of moisture form during the first weeks, repeat the dehydrating process.*

- Mushrooms should be stored in airtight sealed jars.
- Crush herbs between your fingers after dehydration. Full flavor is the best way to check quality of ready herbs.

Dehydrating performance

It is important to know how much of a specific produce can actually be processed within a certain period of time. Naturally, this is dependent on the type of produce and the number of trays to be used.

Dehydrating capacity with 5 trays (kg):	
Apples, pears	2
Apricots, plums, peaches	1,8
Mushrooms	1
Red peppers in stripes	1,8
Vegetables, finely cut, for soup and sauces	1
Herbs, linden blossom tea	0,2
Rose hip, cranberries, bilberries	0,7

Recipes

Apples

Remove the core, cut into slices or rings, wash immediately in lemon water, sprinkle lightly with lemon juice before dehydrating.
Dehydrating time: 6–7 hours.

Advice: *To keep apples beautifully white, blanch in a salt water solution (1 litre of water, 10g salt).*

Apricots, peaches

Rub well, cut into halves, remove stone. Boil in sugar water with lemon juice until semi–soft (add 200 g sugar and the juice of one lemon to half a litre of water). Leave to drain.
Dehydrating time: 10–12 hours.

Bananas

Peel and cut lengthwise (either in halves or in smaller pieces).
Dehydrating time: 9–10 hours.

Pears

Do not peel. Remove core, halve or quarter depending on size. Blanch firmer varieties before dehydrating until semi–soft.

Dehydrating time: 20–24 hours.

Cauliflower

Break cauliflower into smaller rosettes. Wash in strong salty water. Blanch briefly.

Halve larger pieces. Leave to drain well.

Dehydrating time: 5–6 hours.

Cherries

Remove stalks. Place whole cherries on trays.

Dehydrating time: 12–23 hours.

Herbs

Finely chop chives and parsley. Remove stalks from dill, marjoram, basil etc., dehydrate whole. Place gauze or tissue paper on the trays to prevent finer pieces from falling through the screen.

Dehydrating time: 1–2 hours.

Red peppers

Remove seeds, cut into fine strips.

Dehydrating time: 6–7 hours.

Mushrooms

Wash fresh champignons in lemon water, slice unpeeled and dry well, sprinkle with lemon juice, place loosely in frays,

Note: *Morels can be dehydrated whole.*

Note: *Do not dehydrate stipes.*

Dehydrating time: 6–7 hours.

Carrots

Peel and cut into slices or sticks. Blanch briefly. Leave to drain well.

Dehydrating time: 7–8 hours.

Spinach

Wash leaves, blanch briefly, have to drain and squeeze lightly.

Dehydrating time: 2–3 hours.

Soup and sauce vegetables

Cut vegetables into fine strips or cubes. Wash in strong salty water. Blanch briefly. Leave to drain well.

Carrots, celery, turnip cabbage need approx, 6 hours; leek, cabbage, savoy and onions approx. 4–5 hours dehydrating time.

Tomatoes

Halve fleshy tomatoes, sprinkle with a little salt.

Leave to drain well with skin side down.

Dehydrating time: 8–10 hours.

Plums

Do not use overripe or too high water content fruits. Rub off, halve, remove stones.

Leave to drain well with skin side down.
Dehydrating time: 10–12 hours.

Onion

Cut into fine strips, wash well and dry in a cloth.
Dehydrating time: 4–5 hours.

AFTER-SALES SERVICE



If your appliance does not operate or operate improperly, contact an authorized service center for consultancy or repair.

Warrantee conditions:

1. The warranty period is 2 years beginning with the sales date.
2. The warranty is valid only if the guarantee card contains sales date, seller signature, appliance serial number.

Please, keep all the documents supplied with the appliance (cash voucher and cash memo, instruction manual) during the exploitation period.

3. The warranty is not valid if the serial number is changed, not distinct or deleted and the factory stamp is destroyed or damaged.
4. The warrantee does not cover:

– product packing, consumables and accessories (knives, disks, tips, leads, bowls, filters, grids, replaceable batteries, etc.);
– mechanical damages and natural wear of the product;
– failures due to overloading, improper or careless maintenance, penetration of liquids, dust, insects and other foreign matters inside the product, exposure of plastic and other not thermal-resistant components to high temperatures, force-majeure circumstances (accidents, fire, flooding, power grid failure, lightning stroke, etc.);
– damages caused by:

▶ Non-fulfillment of the above-mentioned precautions and operating manuals.
▶ Application in commercial purposes (application of the product beyond personal daily living needs).
▶ Connection to a grid with a voltage which differs from that indicated on the appliance.
▶ Unauthorized repair or replacement of the components of the appliance, performed by an unauthorized person or service center.
▶ Out-of-time cleaning of filter, dust container and accessories, requiring periodic cleaning or replacement.
▶ Cord damage.

5. The warranty doesn’t cover the adjustment, installation and periodic maintenance of the appliance in accordance with the instruction manual.

DISPOSAL

ENGLISH



The appliance should be disposed of in accordance with waste disposal regulations in your country and with the least damage to the environment.

Only ecologically safe materials are used in the packaging of our products and the cardboard and paper can be disposed of with normal paper waste.



Manufacturing date is specified on the appliance.
RU XX YY ZZZ code reads as:
XX – production year
YY – production month
ZZZ – batch number

Major Importer of Binatone TM in Russia: JSC Interworld Products. The address: 2-nd Khoroshevsky proezd, 7, b.1, Moscow, Russia, 123007.
Manufacturer: Binatone Industries Ltd, Great Britain, U.K., 1 Highbridge Wharf, Greenwich, London, SE 10 9PS.
Made in PRC for Binatone Industries Ltd, Great Britain.
Warranty 2 years.
Exploitation period: 3 years after the day of purchase.

Электрическая сушилка для овощей и фруктов FD-2685

Назначение прибора: предназначен для бытового высушивания (дегидратации) продуктов от сети переменного тока.

Основные потребительские свойства и характеристики:

Напряжение питания: 230 В, ~50Гц.

Потребляемая мощность: 0,250 кВт.

Электронное управление и таймер.

5 съемных лотков для сушки (диаметр 330 мм).

Встроенный вентилятор.

Материал лотков для сушки: прозрачный экологичный SAN пластик*, рекомендованный для производства детской посуды Европейским ведомством по безопасности пищевых продуктов (EFSA). Во время длительного нагрева не выделяет вредных веществ и токсичных соединений.

Продукт сертифицирован в соответствии с действующим техническим регламентом.

Производитель на свое усмотрение и без дополнительных уведомлений может менять комплектацию, внешний вид, страну производства и технические характеристики модели. Проверяйте в момент получения товара.

*SAN пластик (экструдированный сложный полимер стирол-акрилонитрила).

ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ



МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Во время эксплуатации прибора всегда соблюдайте следующие меры предосторожности:

- Во избежание поражения электрическим током **не погружайте прибор, вилку или электрический шнур в воду или другие жидкости.** Ставьте прибор в такие места, где он не может упасть в воду или другие жидкости. Не пользуйтесь прибором, упавшим в воду. Отнесите его в уполномоченный сервисный центр.
- Не допускайте детей к работе с прибором без присмотра взрослых.
- Прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими или умственными способностями; также запрещается использовать прибор без предварительного ознакомления с инструкцией.
- **Если штепсельная вилка прибора не совпадает по конструкции с Вашей розеткой, обратитесь за помощью к специалисту.**
- **Применение различных переходников может привести к поломке прибора и прекращению гарантийных обязательств.**
- Не оставляйте включенный в сеть прибор без внимания.
- **Отсоединяйте прибор от сети перед перемещением с одного места на другое и перед чисткой и хранением.**

- Никогда не тяните за шнур при отключении прибора от сети; возьмитесь за штепсельную вилку и выньте ее из розетки.
- Не допускайте соприкосновения шнура или самого прибора с нагретыми поверхностями.
- Располагайте прибор и шнур так, чтобы никто не смог случайно задеть шнур и опрокинуть прибор.
- Не пользуйтесь прибором с поврежденным электрическим шнуром или штепсельной вилкой. Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. Замена электрического шнура и штепсельной вилки должна производиться только в уполномоченном сервисном центре.
- Никогда не разбирайте прибор самостоятельно; неправильная сборка может привести к поражению электрическим током во время последующего использования прибора.
- При обнаружении неисправности необходимо обратиться в уполномоченный сервисный центр.
- Этот прибор предназначен только для домашнего использования и не предназначен для коммерческого и промышленного использования.
- Выполняйте все требования инструкции.
- Не пользуйтесь прибором, имеющим механические повреждения (вмятины, трещины и т.п.), проверьте его работоспособность в ближайшем уполномоченном сервисном центре.
- При необходимости транспортировки прибора соблюдайте осторожность для сохранения целостности и функциональных свойств.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Устанавливайте прибор только на плоскую сухую горизонтальную поверхность.
- Не располагайте прибор непосредственно под электрическими розетками.
- Никогда не накрывайте прибор и не кладите его на мягкие поверхности, например кровать и т.п.
- Содержите прибор в чистоте, не допускайте попадания посторонних предметов в вентиляционные отверстия на приборе, так как это может привести к поражению электрическим током, возгоранию или поломке прибора.
- Очищайте только охлажденный прибор.

ОПИСАНИЕ ДЕТАЛЕЙ ПРИБОРА

Рис. A

1. Верхняя крышка со встроенным вентилятором и нагревательным элементом
2. Съемный защитный фильтр
3. Электронная панель управления с таймером *(см. Рис. B)*
4. 5 съемных лотков для сушки
5. Дно
6. Дисплей с подсветкой



7. Кнопка таймера
8. Кнопка мощности
9. Регулятор «▲» / «▼»

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



Перед использованием дайте прибору прогреться в течение 30 минут. Затем охладите и почистите его в соответствии с разделом **«Техническое обслуживание».**

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Использование прибора

1. Нарежьте ломтиками продукты и просушите их на чисткой ткани или бумажном полотенце для удаления излишков воды (см. рецепты в разделе **«Полезные советы»**).
2. Заполните лоток ***(4)*** ломтиками так, чтобы между ними было небольшое расстояние.

Совет: Для достижения наилучших результатов, не используйте лишние пустые лотки и не заполняйте лотки больше чем на 90%. Это необходимо для хорошей циркуляции воздуха.

3. Аккуратно поставьте друг на друга заполненные лотки. Накройте лотки крышкой ***(1)***.

Совет: В зависимости от формы и размера высушиваемых ломтиков, вы можете повернуть лотки друг относительно друга.

4. Подключите прибор к электросети.

5. Включение/Выключение прибора

Нажмите и удерживайте кнопку мощности ***(8)*** около секунды для включения/выключения прибора. Включится подсветка дисплея, на экране появится изображение отключенного таймера «- -:- -».

6. Выбор режима сушки

Используйте переключатель «▲» /«▼» ***(9)*** для установки Низкого/Высокого режима сушки.

2-уровневый индикатор мощности ***(см. рис. В)*** позволяет выбрать оптимальную температуру сушки: Низкий уровень уровень оптимален для продуктов с низким содержанием воды (травы, грибы, шпинат, лук и т.д.). Высокий уровень используется для продуктов со средним и высоким содержанием воды (яблоки, абрикосы, персики, сливы и т.д.).

Совет: Не бойтесь экспериментировать. После небольшой практики Вы сможете сами

определять наилучший уровень мощности сушки для Ваших продуктов.

7. Установка таймера

Нажмите и удерживайте кнопку таймера ***(7)*** около 2 секунд для перехода в меню таймера. Установите необходимое время сушки в часах нажатием переключателя ***(9)***. Нажав кнопку таймера снова, установите диапазон включения/выключения прибора в минутах с помощью переключателя ***(9)***.

Совет: Вы можете обнулить показания таймера, нажав кнопку (7) еще раз.

После того, как Вы введете необходимые установки, прибор начнет свою работу автоматически после 5-секундного ожидания. Начнется обратный отсчет времени.

8. Приостановка отсчета времени (режим паузы)

При необходимости, вы можете приостановить отсчет времени без прерывания работы прибора.

Нажмите любую кнопку, чтобы активировать меню.

Нажмите кнопку таймера ***(7),*** чтобы приостановить отсчет времени без прерывания работы программы. Повторное нажатие таймера возобновит обратный отсчет времени.

После окончания работы таймера прибор автоматически отключится.

При необходимости продолжения процесса сушки, повторите шаги пункта 7.

РУССКИЙ

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



1. Перед чисткой или хранением отсоедините прибор от сети и дождитесь его полного охлаждения.
2. Снимите крышку ***(1)*** с прибора. Очистите ее слегка влажной мягкой тканью без ворса. Не вскрывайте внутренние отсеки верхней крышки. Снимите и очистите защитный фильтр мягкой сухой тканью.
3. Вымойте лотки ***(4)*** и дно прибора ***(5)*** обычным средством для мыться посуды.

Внимание: *не мойте лотки (4) и дно прибора (5) в посудомоечной машине.*

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



Рекомендации по сушке:

- ▶ Время сушки (дегидратации) сильно зависит от исходных продуктов – чем толще ломтики и больше размеры, тем больше времени займет дегидратация, тем выше должна быть температура. Влажность воздуха также влияет на скорость сушки.
- ▶ Для проверки качества высушенных фруктов, дайте готовым ломтикам остынуть. Они должны легко гнуться, но не

ломаться. Вы можете также разрезать готовый ломтик – на срезе не должны выступать капельки жидкости. Правильно высушенные травы или овощи должны сломаться на сгибе.

- Перед сушкой не опрыскивайте травы водой.
- Овощи желательно нарезать ломтиками.

Совет: *Перед сушкой твердые овощи можно бланшировать (подержать в кипятке) до полумягкости. Это позволит удалить излишки воды до процесса сушки и избежать потери витаминов.*

Совет: *Чтобы грибы и овощи не потеряли свой цвет во время сушки, можете обрызгать их лимонным соком до сушки. Если Вы будете бланшировать продукты, добавьте немного лимонного сока в кипяток.*

Совет: *Очистка продукта от шкурки приводит к потере ценных витаминов и минеральных солей. С другой стороны, неочищенные продукты требуют более длительного процесса сушки, который также может привести к потере витаминов и минеральных веществ. Вы можете поэкспериментировать и выбрать наиболее подходящий для Вас вариант.*

Хранение готовых сухих продуктов:

- Дайте готовому продукту окончательно остыть. Храните его в тканевых мешочках или стеклянных контейнерах с крышками.

Внимание: *В течение первых недель необходимо проверять наличие лишней влаги в готовом продукте. При необходимости — повторите процесс сушки.*

- Грибы рекомендуется хранить в стеклянных воздухонепроницаемых емкостях.
- Качество высушенных ароматных трав можно проверить, растерев их пальцами. Сильный аромат свидетельствует о хорошем качестве готового продукта.

Емкость сушилки

Важно знать сколько продукта вы можете высушить за один цикл. Конечно, это зависит от конкретного типа продукта и количества лотков.

Примерные массы продуктов для 5 лотков (в кг):

Яблоки, груши	2
Абрикосы, сливы, персики	1,8
Грибы	1
Красные перец в ломтиках	1,8
Овощи для супа в ломтиках	1
Ароматные травы, цветы липы	0,2
Черника, клюква, шиповник	0,7

Рецепты

Яблоки

Удалите шкурку, порежьте ломтиками или колечками, быстро окуните в лимонную воду перед дегидратацией. Дайте высохнуть на бумажном полотенце.

Время дегидратации — 6–7 часов.

Совет: *чтобы сохранить яблоки светлыми, бланшируйте их в соленой воде (1л воды, 10г соли).*

Абрикосы, персики

Хорошенько вытрите, нарежьте на половинки, удалите косточки.

Вскипятите в сладкой воде с лимонным соком до полумягкости (200г сахара, сок одного лимона на 500 мл воды). Дайте обсохнуть на бумажном полотенце.

Время дегидратации — 10–12 ч.

Бананы

Очистите и порежьте продольными ломтиками или небольшими кусочками.

Время дегидратации — 9–10 ч.

Груши

Не очищайте. В зависимости от размера, разрежьте на половники или четвертинки. Удалите семечки.

Если груши твердые, бланшируйте их до полумягкости. Дайте обсохнуть на бумажном полотенце.

Время дегидратации — 20–24 ч.

Цветная капуста в соцветиях

Разберите соцветия на маленькие кочанчики. Промойте в соленой воде. Опустите ненадолго в кипяток. Дайте обсохнуть на бумажном полотенце.

Время дегидратации — 5–6 ч.

Вишни

Удалите черенки. Поместите целые ягоды в лотки.

Время дегидратации — 12–23 ч.

Травы

Удалите твердые стебли укропа, майорана, базилика, петрушки. Положите в лотки марлю или тонкую бумагу, чтобы травы не проваливались вниз.

Время дегидратации — 1–2 ч.

Сладкий перец

Удалите семена, нарежьте продольными полосочками.

Время дегидратации — 6–7 ч.

Грибы

Тщательно промойте в соленой лимонной воде. Нарежьте ломтиками, побрызгайте лимонным соком, обсушите на бумажном полотенце.

Совет: *Сморчки можно сушить целыми.*

Совет: *Не сушите ножки грибов, т.к. они становятся жесткими после сушки.*

Время дегидратации — 6–7 ч.

Морковь

Очистите и порежьте небольшими кусочками или ломтиками. Опустите ненадолго в кипяток. Дайте обсохнуть на бумажном полотенце.

Время дегидратации — 7–8 ч.

Шпинат

Листья промойте. Опустите ненадолго в кипяток, отожмите и дайте обсохнуть на бумажном полотенце.

Время дегидратации — 2–3 ч.

Овощи для супа

Нарежьте овощи кусочками или кубиками. Промойте в сильно подсоленной воде. Опустите ненадолго в кипяток. Дайте обсохнуть на бумажном полотенце.

Время дегидратации:

Морковь, сельдерей, капуста, репа – около 6 часов.

Лук–порей, капуста, савойская капуста, репчатый лук – около 4–5 часов.

Помидоры

Возьмите мясистые помидоры, разделите на ломтики. Немного посолите. Просушите на бумажном полотенце срезом вверх.

Время дегидратации — 8–10 ч.

Сливы

Не используйте перезрелые и слишком водянистые фрукты. Разделите на половинки, удалите косточки, дайте обсохнуть на бумажном полотенце. Выложите на лотки кожицей вниз.

Время дегидратации —10–12 ч.

Лук

Нарежьте полосками, хорошенько вымойте и обсушите.

Время дегидратации — 4–5 ч.

РЕМОНТ И ВОССТАНОВЛЕНИЕ



Если Ваш прибор не работает или работает ненадлежащим образом, обратитесь в уполномоченный сервисный центр за консультацией или ремонтом.

Условия гарантийного обслуживания

1. Гарантия действует два года, начиная с момента продажи изделия.
2. Гарантия действительна при правильно заполненном гарантийном талоне: имеется дата продажи, подпись продавца, серийный номер аппарата.
   Сохраняйте в течение срока службы документы, прилагаемые к товару при его продаже (товарный и кассовые чеки, инструкцию по эксплуатации).
3. Гарантия недействительна, если изменен, стерт, удален или неразборчив серийный номер, а также удалена или повреждена заводская пломба.
4. Гарантия не распространяется на следующие случаи:

– упаковку изделия, расходные материалы и аксессуары (насадки, крышки, чаши, ножи, фильтры, сетки, аккумуляторные

источники питания, батареи питания и т.п.);
- механические повреждения и естественный износ изделия;
- дефекты, вызванные перегрузкой, неправильной или небрежной эксплуатацией, попаданием жидкостей, пыли, насекомых и др. посторонних предметов внутрь изделия, воздействием высоких температур на пластмассовые и другие не термостойкие части, действием непреодолимой силы (несчастный случай, пожар, наводнение, неисправность электрической сети, удар молнии и др.);
- ***повреждения, вызванные***:
- ▶ несоблюдением описанных выше мер безопасности и инструкции по эксплуатации.
- ▶ использованием в коммерческих целях (использование, выходящее за рамки личных бытовых нужд).
- ▶ подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного на приборе.
- ▶ несанкционированным ремонтом или заменой частей прибора, осуществленных не уполномоченным на то лицом или сервисным центром.
- ▶ несвоевременной чисткой фильтров, пылесборников и аксессуаров, требующих периодической чистки и замены.
- ▶ повреждением электрических шнуров.

5. Под действие гарантии не подпадают работы по настройке, установке, периодическому обслуживанию изделия в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

РУССКИЙ

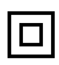
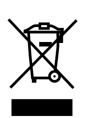
УТИЛИЗАЦИЯ



Электробытовой прибор должен быть утилизирован с наименьшим вредом для окружающей среды и в соответствии с правилами по утилизации отходов в Вашем регионе. Для правильной утилизации прибора достаточно отнести его в местный центр переработки вторичного сырья.

Для упаковки производимых нами приборов используются только экологически чистые материалы. Поэтому картон и бумагу можно утилизировать вместе с бумажными отходами.





Дата изготовления прибора: см.торговую маркировку на приборе.
Условные обозначения:
RU XX YY ZZZ, где
XX – год выпуска
YY – месяц выпуска
ZZZ- номер партии

Основной импортер товара Binatone™ в России: ЗАО «Интеруорлд Продактс».
Адрес: 123007, г. Москва, 2й Хорошевский проезд, дом 7, корп.1.
Изготовитель: Binatone Industries Ltd, Great Britain, U.K., 1 Highbridge Wharf, Greenwich, London, SE 10 9PS (Бинатон Индастриз Лтд, Великобритания).
Сделано в КНР для Binatone Industries Ltd, Великобритания.
Гарантийный срок: 2 года.
Срок службы: 3 года со дня покупки.

Електрична сушарка для овочів і фруктів FD-2685

Призначення приладу: призначений для побутового висушування (дегідратації) продуктів від мережі змінного струму.

Основні споживчі властивості та характеристики:

Напруга живлення: 230 В, ~50 Гц.

Споживана потужність: 0,25 кВт.

Електронне керування й таймер.

5 знімних лотків для сушіння (діаметр 330 мм).

Вбудований вентилятор.

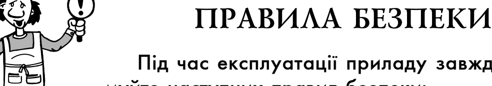
Матеріал лотків для сушіння: прозорий екологічний SAN пластик*, рекомендований для виробництва дитячого посуду Європейським відомством з безпеки харчових продуктів (EFSA). Під час тривалого нагрівання не виділяє шкідливих речовин і токсичних сполук.

Продукт сертифікований відповідно до чинного технічного регламенту.

Виробник на свій розсуд і без додаткових повідомлень може міняти комплектацію, зовнішній вигляд, країну виробництва і технічні характеристики моделі. Перевіряйте у момент отримання товару.

* SAN пластик (екструдований складний полімер стиролакрилонітрилу).

ПРАВИЛА ТА УМОВИ БЕЗПЕЧНОЇ ЕКСПЛУАТАЦІЇ



ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

Під час експлуатації приладу завжди дотримуйте наступних правил безпеки:

- ▶ Щоб уникнути ураження електричним струмом, **не занурюйте прилад, вилку або електричний шнур у воду або інші рідини.** Ставте прилад у такі місця, де він не може впасти у воду або інші рідини. Не користуйтеся приладом, що впав у воду. Віднесіть його до уповноваженого сервісного центру.
- ▶ Не допускайте дітей до роботи із приладом без нагляду дорослих.
- ▶ Прилад не призначено для використання людьми з обмеженими фізичними або розумовими здібностями; також забороняється користуватися приладом без попереднього ознайомлення з інструкцією.
- ▶ **Якщо штепсельна вилка приладу не збігається за конструкцією з Вашою розеткою, зверніться по допомогу до фахівця.**
- ▶ **Застосування різних перехідників може призвести до поломки приладу й припинення гарантійних зобов'язань.**
- ▶ Не залишайте ввімкнений у мережу прилад без нагляду.
- ▶ **Вимикайте прилад з мережі перед переміщенням з одного місця на інше й перед чищенням і зберіганням.**
- ▶ Ніколи не тягніть за шнур при вимиканні приладу з мережі; візьміться за штепсельну вилку й витягніть її з розетки.
- ▶ Не допускайте зіткнення шнура або самого приладу з нагрітими поверхнями.
- ▶ Розташовуйте прилад і шнур так, щоб ніхто не зміг випадково зачепити шнур і перекинути прилад.

- Не користуйтеся приладом з ушкодженим електричним шнуром або штепсельною вилкою. Не намагайтеся відремонтувати прилад самостійно. Заміна електричного шнура й штепсельної вилки повинна виконуватися тільки в уповноваженому сервісному центрі.
- Ніколи не розбирайте прилад самостійно; неправильне складання може призвести до ураження електричним струмом під час наступного використання приладу.
- При виявленні несправності слід звернутися до уповноваженого сервісного центру.
- Цей прилад призначений тільки для домашнього використання й не призначений для комерційного й промислового використання.
- Виконуйте всі вимоги інструкції.
- Не користуйтеся приладом, що має механічні ушкодження (вм’ятини, тріщини тощо), перевірте його працездатність у найближчому вповноваженому сервісному центрі.
- За необхідності транспортування пристрою будьте обережні для збереження цілісності та функціональних якостей.

СПЕЦІАЛЬНІ ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ



- Встановлюйте прилад тільки на пласку суху горизонтальну поверхню.
- Не розташовуйте прилад безпосередньо під електричними розетками.
- Ніколи не накривайте прилад і не кладіть його на м’які поверхні, наприклад, ліжко тощо.
- Тримайте прилад у чистоті, і не допускайте попадання сторонніх предметів у вентиляційні на приладі, тому що це може призвести до ураження електричним струмом, загоряння або поломки приладу.
- Чистьте тільки охолоджений прилад

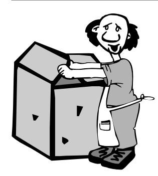
ОПИС ДЕТАЛЕЙ ПРИЛАДУ

Мал. А



1. Верхня кришка з вбудованим вентилятором і нагрівальним елементом
2. Знімний захисний фільтр
3. Електронна панель керування з таймером (див. Мал. B)
4. 5 знімних лотків для сушіння
5. Дно
6. Дисплей з підсвічуванням
7. Кнопка таймера
8. Кнопка потужності
9. Регулятор «▲» / «▼»

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ



Перед використанням дайте приладу прогрітися протягом 30 хвилин. Потім охолодіть та почистіть його відповідно до розділу **«Технічне обслуговування».**



Використання приладу

1. Наріжте скибочками продукти та просушіть їх на чистій тканині або паперовому рушнику для видалення надлишків води (див. рецепти в розділі **«Корисні поради»**).
2. Заповніть лоток ***(4)*** скибочками так, щоб між ними була невелика відстань.

Порада: Для досягнення найкращих результатів не використовуйте зайві порожні лотки та не заповнюйте лотки більш ніж на 90%. Це необхідно для належної циркуляції повітря.

3. Акуратно поставте один на одного заповнені лотки. Накрийте лотки кришкою ***(1)***.

Порада: *Залежно від форми та розміру скибочок, що висушуються, ви можете повернути лотки один відносно одного.*

4. Увімкніть прилад до електромережі.

5. Вмикання/Вимикання приладу

Натисніть і втримуйте кнопку потужності ***(8)*** приблизно секунду для вмикання/вимикання приладу. Ввімкнеться підсвічування дисплея, на екрані з'явиться зображення вимкненого таймера «- -:- -».

6. Вибір режиму сушіння

Використовуйте перемикач «▲» / «▼» ***(9)*** для установки Низького/Високого режиму сушіння.

2-рівневий індикатор потужності ***(див. мал. В)*** дозволяє обрати оптимальну температуру сушіння: Низький рівень є оптимальним для продуктів з низьким вмістом води (трави, гриби, шпинат, цибуля тощо). Високий рівень використовується для продуктів із середнім і високим вмістом води (яблука, абрикоси, персики, сливи тощо).

Порада: *Не бійтеся експериментувати. Після незначної практики Ви зможете самі визначати найкращий рівень потужності сушіння для Ваших продуктів.*

7. Установка таймера

Натисніть і втримуйте кнопку таймера ***(7)*** приблизно 2 секунди для переходу в меню таймера. Установіть необхідний час сушіння в годинах натисканням перемикача ***(9)***. Натиснувши кнопку таймера знову, встановіть діапазон вмикання/вимикання приладу в хвилинах за допомогою перемикача ***(9)***.

Порада: *Ви можете обнулити показання таймера, натиснувши кнопку (7) ще раз.*

Після введення необхідних установок прилад почне свою роботу автоматично після 5-секундного очікування. Почнеться зворотний відлік часу.

8. Припинення відліку часу (режим паузи)

За необхідності ви можете призупинити відлік часу без переривання роботи приладу.

Натисніть будь-яку кнопку, щоб активувати меню.

Натисніть кнопку таймера ***(7)***, щоб призупинити відлік часу без переривання роботи програми. Повторне натискання таймера відновить зворотний відлік часу.

По закінченні роботи таймера прилад автоматично вимкнеться.

За необхідності продовження процесу сушіння повторіть кроки пункту 7.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ



1. Перед чищенням або зберіганням вимкніть прилад із мережі й дочекайтеся його повного охолодження.
2. Зніміть кришку ***(1)*** із приладу. Очистіть її зволоженою вологою м'якою тканиною без ворсу. Не відкривайте внутрішні відсіки верхньої кришки. Зніміть і очистіть захисний фільтр м'якою сухою тканиною.
3. Вимийте лотки ***(4)*** і дно приладу ***(5)*** звичайним засобом для миття посуду.

***Увага**: не мийте лотки **(4)** і дно приладу **(5)** у посудомийній машині.*

КОРИСНІ ПОРАДИ



Рекомендації з сушіння:

- ▶ Час сушіння (дегідратації) сильно залежить від вихідних продуктів – чим товщі скибочки та більше розміри, тим більше часу займе дегідратація, тим вищою повинна бути температура. Вологість повітря також впливає на швидкість сушіння.
- ▶ Для перевірки якості висушених фруктів, дайте готовим скибочкам остигнути. Вони повинні легко згинатися, але не ламатися. Ви можете також розрізати готову скибочку — на зрізі не повинні виступати крапельки рідини. Правильно висушені трави або овочі повинні зламатися на згині.
- ▶ Перед сушінням не обприскуйте трави водою.
- ▶ Овочі бажано нарізати скибочками.

***Порада:** Перед сушінням тверді овочі можна бланшувати (потримати в окропі) до напівм'якості. Це дозволить видалити надлишки води до процесу сушіння та уникнути втрати вітамінів.*

***Порада:** Щоб гриби та овочі не втратили свій колір під час сушіння, можете оббризкати*

УКРАЇНСЬКА

їхнім лимонним соком до сушіння. Якщо Ви будете бланшувати продукти, додайте трохи лимонного соку в окріп.

Порада: *Очищення продукту від шкурки приводить до втрати цінних вітамінів і мінеральних солей. З іншого боку, неочищені продукти вимагають тривалішого процесу сушіння, що також може привести до втрати вітамінів і мінеральних речовин. Ви можете експеримен-тувати і обрати найбільш прийнятний для Вас варіант.*

Зберігання готових сухих продуктів:

- Дайте готовому продукту остаточно охолонути. Зберігайте його у мішечках з тканини або скляних контейнерах із кришками.

Увага: *Протягом перших тижнів необхідно перевіряти наявність зайвої вологи в готовому продукті. За необхідності - повторіть процес сушіння.*

- Гриби рекомендовано зберігати в скляних повітронепроникних ємностях.
- Якість висушених ароматних трав можна перевірити, розтерши їх пальцями. Сильний аромат свідчить про добру якість готового продукту.

Ємність сушарки

Важливо знати, яку кількість продукту ви можете висушити за один цикл. Звичайно, це залежить від конкретного типу продукту та кількості лотків.

Приблизні маси продуктів для 5 лотків (у кг):

Яблука, груші	2
Абрикоси, сливи, персики	1,8
Гриби	1
Червоні перець у скибочках	1,8
Овочі для супу в скибочках	1
Ароматні трави, квіти липи	0,2
Чорниця, журавлина, шипшина	0,7

Рецепти

Яблука

Видаліть шкурку, наріжте скибочками або кільцями, швидко занурте в лимонну воду перед дегідратацією. Дайте обсохнути на паперовому рушнику.

Час дегідратації — 6–7 годин.

Порада: *Щоб зберегти яблука світлими, бланшуйте їх у солоній воді (1л води, 10г солі).*

Абрикоси, персики

Добре витріть, наріжте на половинки, видаліть кісточки.

Кип'ятіть у солодкій воді з лимонним соком до напівм'якості (200г цукру, сік одного лимона на 500 мл води). Дайте обсохнути на паперовому рушнику.

Час дегідратації — 10–12 год.

Банани

Очистите та поріжте на поздовжні скибочки або невеликі шматочки.

Час дегідратації — 9–10 год.

Груші

Не очищуйте. Залежно від розміру розріжте на половинки або чвертки. Видаліть насіння.

Якщо груші тверді, бланшуйте їх до напівм'якості. Дайте обсохнути на паперовому рушнику.

Час дегідратації — 20–24 год.

Цвітна капуста в суцвіттях

Розберіть суцвіття на маленькі качанчики. Промийте в солоній воді. Опустіть ненадовго в окріп. Дайте обсохнути на паперовому рушнику.

Час дегідратації — 5–6 год.

Вишні

Видаліть черешки. Помістіть цілі ягоди в лотки.

Час дегідратації — 12–23 год.

Трави

Видаліть тверді стебла кропу, майорану, волошки, петрушки. Покладіть в лотки марлю або тонкий папір, щоб трави не провалювалися вниз.

Час дегідратації — 1–2 год.

Солодкий перець

Видаліть насіння, наріжте поздовжніми смужками.

Час дегідратації — 6–7 год.

Гриби

Ретельно промийте в солоній лимонній воді, наріжте скибочками, побризкайте лимонним соком, висушіть на паперовому рушнику.

Порада: *Зморшки можна сушити цілими.*

Порада: *Не сушіть ніжки грибів, тому що вони стають твердими після сушіння.*

Час дегідратації — 6–7 год.

Морква

Очистіть та поріжте невеликими шматочками або скибочками. Опустіть ненадовго в окріп. Дайте обсохнути на паперовому рушнику.

Час дегідратації — 7–8 год.

Шпинат

Листя промийте. Опустіть ненадовго в окріп, віджміть і дайте обсохнути на паперовому рушнику.

Час дегідратації — 2–3 год.

Овочі для супу

Наріжте овочі шматочками або кубиками. Промийте в сильно підсоленій воді. Опустіть ненадовго в окріп. Дайте обсохнути на паперовому рушнику.

Час дегідратації:

Морква, селера, капуста, ріпа – близько 6 годин.

Цибуля-порей, капуста, савойська капуста, ріпчаста цибуля — близько 4–5 годин.

Помідори

Візьміть м'ясисті помідори, розділіть на скибочки. Трохи посоліть. Просушіть на паперовому рушнику зрізом догори.

Час дегідратації — 8–10 год.

Сливи

Не використовуйте переспілі та занадто водянисті фрукти. Розділіть на половинки, видаліть кісточки, дайте обсохнути на паперовому рушнику. Викладіть на лотки шкірочкою донизу.

Час дегідратації — 10–12 год.

Цибуля

Наріжте смужками, добре вимийте та обсушіть.

Час дегідратації — 4–5 год.

РЕМОНТ ТА ВІДНОВЛЕННЯ



Якщо Ваш прилад не працює або працює неналежним чином, зверніться до уповноваженого сервісного центру за консультацією або ремонтом.

Умови гарантійного обслуговування

1. Гарантія діє два роки, починаючи з моменту продажу виробу.
2. Гарантія дійсна, якщо правильно заповнено гарантійний талон: є дата продажу, підпис продавця, серійний номер апарату.

Зберігайте протягом всього терміну служби документи, додані до товару під час його продажу (товарний і касові чеки, інструкцію з експлуатації).

3. Гарантія недійсна, якщо змінений, стертий, вилучений або нерозбірливий серійний номер, а також вилучена або ушкоджена заводська пломба.
4. Гарантія не поширюється на наступні випадки:

- упакування виробу, видаткові матеріали та аксесуари (насадки, кришки, чаші, ножі, фільтри, сітки, акумуляторні джерела живлення, батареї живлення тощо);
- механічні ушкодження та природне зношування виробу;
- дефекти, викликані перевантаженням, неправильною або недбалою експлуатацією, потраплянням рідин, пилу, комах та інших сторонніх предметів усередину виробу, впливом високих

температур на пластмасові та інші не термостійкі частини, дією непереборної сили (нещасний випадок, пожежа, повінь, несправність електричної мережі, удар блискавки тощо);

– **ушкодження, викликані:**

- ▶ недотриманням описаних вище заходів безпеки та інструкції з експлуатації.
- ▶ використанням у комерційних цілях (використання, що виходить за рамки особистих побутових потреб).
- ▶ підключенням до мережі з напругою, відмінною від зазначеної на приладі.
- ▶ несанкціонованим ремонтом або заміною частин приладу, здійснених не уповноваженою на це особою або сервісним центром.
- ▶ несвоєчасним чищенням фільтрів, пилозбірників і аксесуарів, що вимагають періодичного чищення та заміни.
- ▶ ушкодженням електричних шнурів.

5. Під дію гарантії не підпадають роботи з настроювання, установки, періодичного обслуговування виробу відповідно до інструкції з експлуатації.

УТИЛІЗАЦІЯ



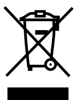
Електропобутовий прилад має бути утилізований з найменшою шкодою для навколишнього середовища та згідно з правилами утилізації відходів у Вашому регіоні.

Для правильної утилізації приладу досить віднести його в місцевий центр переробки вторинної сировини.

Для упакування вироблених нами приладів використовуються тільки екологічно чисті матеріали. Тому картон і папір можна утилізувати разом з паперовими відходами.









УКРАЇНСЬКА

Дата виготовлення приладу: див. торговельне маркування на приладі.

Умовні позначення:

RU XX YY ZZZ, де

XX – рік випуску

YY – місяць выпуску

ZZZ – номер партії

Основний імпортер товару Binatone™ у Росії: ЗАТ «Інтеруорлд Продактс». Адреса: 123007, м. Москва, 2-й Хорошевський проїзд, буд. 7, корп.1.

Виробник: Binatone Industries Ltd, Great Britain, U.K., 1 Highbridge Wharf, Greenwich, London, SE 10 9PS (Бінатон Індастріз Лтд, Великобританія).

Виготовлено у КНР для Binatone Industries Ltd, Великобританія.

Гарантійний термін 2 роки.

Термін придатності: 3 роки від дня купівлі.

FD-2685 көкөністер мен жемістерге арналған электр кептіргіш

Аспаптың мақсаты: өнімдерді айнымалы тоқ көзінен тұрмыстық кептіруге (дегидратациялауға) арналған.

Негізгі тұтынушы қасиеттері мен сипаттамалары:
Қорек кернеуі: 230 В, ~50Гц.
Тұтынылатын қуат: 0,25 кВт.
Электронды басқару және таймер.
Кептіруге арналған 5 алмалы-салмалы тартпа (диаметрі 330 мм).
Кірістірілген желдеткіш.

Кептіруге арналған науалардың материалы: мөлдір экологиялық SAN пластик*, Азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігі жөніндегі Европалық ведомствомен (EFSA) балалар ыдыстарын өндіруге ұсынылған. Ұзақ уақыт қыздыру кезінде зиянды заттарды және уытты қосылыстарды бөліп шығармайды.

Өнім қолданыстағы техникалық регламентке сәйкес сертификатталған.

Өндіруші өз қалауымен және қосымша хабарламаларсыз жиынтықты, сыртқы түрін, өндіріс елін және модельдердің техникалық сипаттамаларын өзгерте алады. Тауарды алу сәтінде тексеріңіз.

* SAN пластик (стиролакрилонитрилдің сығымдалған күрделі полимері).

ҚАУІПСІЗ ПАЙДАЛАНУ ЕРЕЖЕЛЕРІ ЖӘНЕ ШАРТТАРЫ



ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Құралды пайдалану кезінде, үнемі, төмендегі қауіпсіздік шараларын сақтаңыз:

- Электр тоғынан зақым алудың алдын алу үшін **аспапты, ашаны немесе электр шнурын суға немесе басқа да сұйықтыққа батырмаңыз**. Аспапты суға немесе басқа да сұйықтықтарға құлап түспейтіндей жерге қойыңыз. Суға түсіп кеткен аспапты қолданбаңыз. Оны уәкілетті сервис орталығына апарыңыз.
- Балалардың ересек адамдардың қарауынсыз құралмен жұмыс істеуіне жол бермеңіз.
- Құрал мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолдануына арналмаған. Сонымен бірге құралды, осы нұсқаумен таныспай, қолдануына тиым салынады.
- **Егер құралдың штепсельдік ашасы құрылысы жағынан Сіздің розеткаға сай келмесе, маманнан көмек сұраңыз.**
- **Түрлі ауыстырғыштарды қолдану құралды бұзып, кепілдікті міндеттемелерді тоқтатуы мүмкін.**
- Желіге қосылған құралды қараусыз қалдырмаңыз.
- **Құралдың орнын ауыстырған жағдайда, оны тазалау, сақтау алдында желіден ажыратыңыз.**
- Құралды ешуақытта электр сымынан тартып желіден ажыратпаңыз; штепсель ашасынан ұстап, розеткадан шығарыңыз.

- Электр сымының немесе құралдың өзінің қыздырылған бұйымдарға тимеуін қадағалаңыз.
- Құралды және электр сымын ешкім де, абайсызда іліп кетіп, құралды құлатып алмайтындай орналастырыңыз.
- Электр сымы немесе штепсель ашасы бұзылған құралды қолданбаңыз. Құралды өздігіңізбен жөндеуге тырыспаңыз.
- Құралды ешуақытта өздігіңізбен бөлшектемеңіз; оны дұрыс жинамау құралды келесі қолдану кезінде электр тоғына түсіп қалу қаупін туғызуы мүмкін.
- Ақаулық анықталған жағдайда, уәкілетті сервис орталығына хабарласу қажет.
- Бұл құрал коммерциялық және өнеркәсіптік қолдануға емес, тек үй тұрмысында қолдануға арналған.
- Осы нұсқаулықтағы барлық талаптарды орындаңыз.
- Механикалық ақаулары бар аспапты қолданбаңыз, оның жұмысқа жарамдылығын тек уәкілетті қызмет көрсету орталықтарында тексеріңіз.
- Аспапты тасымалдау қажет болған жағдайда, бүтіндігін және функционалдық қасиеттерін сақтау үшін абай болыңыз.

АРНАЙЫ ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ



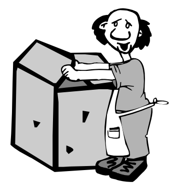
- Аспапты тек жазық құрғақ горизонталь бетке орнатыңыз.
- Аспапты электр розеткалардың астына орнатпаңыз.
- Аспаптың үстін ешқашан жаппаңыз және оны жұмсақ беттерге, мысалы, кереуетке және т.б. ешқашан қоймаңыз.
- Аспапты таза күйінде ұстаңыз, аспаптағы желдеткіш саңылауларға бөгде заттардың түсуіне жол бермеңіз, өйткені бұл электр тоғынан зақым алуға, жануға немесе аспаптың бұзылуына әкелуі мүмкін.
- Тек салқындаған аспапты ғана тазалаңыз.

ҚҰРАЛ БӨЛШЕКТЕРІНІҢ СИПАТТАМАСЫ

А-сурет

1. Кірістірілген желдеткіші мен қыздырғыш элементі бар жоғарғы қақпақ
2. Алмалы-салмалы қорғаныс сүзгісі
3. Таймері бар электронды басқару панелі (В-суретті қараңыз)
4. Кептіруге арналған 5 алмалы-салмалы тартпа
5. Түп
6. Жарықтандыруы бар дисплей
7. Таймердің түймешігі
8. Қуат түймешігі
9. «▲» / «▼» реттегіші

ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА



Қолданар алдында аспапты шамамен 30 минут қыздырып алыңыз. Содан соң суытыңыз және оны **«Техникалық қызмет көрсету»** бөліміне сәйкес тазалаңыз.

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ



Аспапты пайдалану

1. Өнімдерді тілімдерге кесіңіз және артық сауды кептіру үшін оларды таза матамен немесе қағаз сүлгімен кептіріңіз (**«Пайдалы кеңестер»** бөліміндегі рецепттерді қараңыз).
2. Тартпаларға ***(4)*** тілімдерді араларында сәл ғана арақашықтық болатындай етіп салыңыз.

Кеңес: Жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін артық бос тартпаларды қолданбаңыз және оларды 90% дан артыққа толтырмаңыз. Бұл ауаның жақсы айналымы үшін қажет.

3. Толтырылған тартпаларды бірінің үстіне бірін ақырындап қойыңыз. Тартпаларды қақпақпен ***(1)*** жабыңыз.

Кеңес: Кептірілген тілімдердің пішімі мен өлшемдеріне байланысты тартпаларды бір біріне қатысты бұрып қойыңыз.

4. Аспапты электр желісіне жалғаңыз.

5. Аспапты қосу/өшіру

Аспапты қосу/өшіру үшін қуат түймешігін ***(8)*** басыңыз және шамамен алғанда бір секундтай басып ұстап тұрыңыз. Дисплейдің жарықтандыруы қосылады, экранда өшірілген таймердің кескіні «- -:- -» пайда болады.

6. Кептіру режимін таңдау

Кептірудің Төмен/Жоғары режимін орнату үшін **«▲»** / **«▼»** ауыстырып-қосқышын ***(9)*** пайдаланыңыз.

2-деңгейлі қуат индикаторы ***(В-суретті қараңыз)*** кептірудің оңтайлы температурасын таңдауға мүмкіндік береді: Төменгі деңгей құрамында су аз мөлшерде кездесетін өнімдер (шөптер, саңырауқұлақтар, шпинат, пияз және т.б.) үшін қолайлы. Жоғарғы деңгей құрамында су орташа және көп мөлшерде кездесетін өнімдер (алма, өрік, шабдалы, қара өрік және т.б.) үшін пайдаланылады.

Кеңес: Эксперимент жасаудан қорықпаңыз. Сіз кішкене тәжірибе жинағаннан

кейін өнімдерге арналған кептірудің ең жақсы деңгейін анықтай аласыз.

7. Таймерді қою

Таймер мәзіріне ауысу үшін таймер түймешігін ***(7)*** басыңыз және шамамен алғанда 2 секунд басып ұстап тұрыңыз. Ауыстырып-қосқышты ***(9)*** басу арқылы сағатта кептірудің қажетті уақытын орнатыңыз. Таймер түймешігін қайтадан басу арқылы ауыстырып-қосқыштың ***(9)*** көмегімен аспаптың минуттармен қосылу/өшірілу диапазонын орнатыңыз.

Кеңес: *Сіз түймешікті **(7)** қайтадан басу арқылы таймердің көрсеткіштерін нольдей аласыз.*

Қажетті орнатымдарды енгізгеннен кейін аспап 5-секундтық күтуден кейін автоматты түрде жұмыс істеуді бастайды. Уақытты кері санау басталады.

8. Уақытты санауды уақытша тоқтату (пауза режимі)

Қажет болған жағдайда сіз аспаптың жұмысын тоқтатпай уақытты санауды уақытша тоқтата аласыз.

Мәзірді белсендіру үшін кез келген түймешікті басыңыз.

Бағдарламаның жұмысын тоқтатпай уақытты санауды уақытша тоқтату үшін таймер түймешігін ***(7)*** басыңыз. Таймерді қайтадан басу уақытты кері санауды жалғастырады.

Таймердің жұмысы аяқталғаннан кейін аспап автоматты түрде өшіріледі.

Кептіру процесін жалғастыру қажет болған жағдайда 7-тармақтың қадамдарын қайталаңыз.

ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ



1. Тазалауды немесе сақтауды бастамас бұрын аспапты желіден ажыратыңыз және оның толығымен суын күтіңіз.
2. Аспаптың қақпағын ***(1)*** алыңыз. Оны дымқыл жұмсақ түксіз шүберекпен жаймен тазалап алыңыз. Үстіңгі қақпақтың ішкі бөлімдерін ашпаңыз. Қорғаныс сүзгісін шешіңіз және құрғақ жұмсақ матамен тазалаңыз.
3. Тартпаларды ***(4)*** және аспаптың түбін ***(5)*** ыдыс жууға арналған қарапайым құралмен сүртіп алыңыз.

Назар аударыңыз: *тартпалар **(4)** мен аспаптың түбін **(5)** ыдыс жуу машинасында жумаңыз.*

ҚАЗАҚ

ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР



Кептіру жөніндегі ұсыныстар:

- Кептіру (дегидратациялау) уақыты бастапқы тілімдерге байланысты болады – тілімдер қалың және өлшемдері үлкен болған сайын, дегидратациялау да соншалықты көп уақытты алады, және температура да соғұрлым жоғары болуы керек. Ауа ылғалдығы да кептіру жылдамдығына әсер етеді.
- Кептірілген жемістердің сапасын тексеру үшін дайын тілімдерді суытып алыңыз. Олар жеңіл майысуы, бірақ сынбауы керек. Сондай-ақ дайын тілімді кесуге де болады – қимада сұйықтық тамшылары болмауы керек. Дұрыс кептірілген шөптер немесе көкөністер майыстырған кезде сынуы керек.
- Кептіруді бастамас бұрын шөптерге су бүркімеңіз.
- Көкөністерді тілімдерге бөлген дұрыс.

Кеңес: *Кептіруді бастамас бұрын қатты көкөністерді жартылай жұмсарғанға дейін жидітіп (қайнаған суға батырып) алуға болады. Бұл кептіру процесіне дейін артық су мөлшерін кептіріп алуға және витаминдердің жоғалуын алдын алуға мүмкіндік береді.*

Кеңес: *Саңырауқұлақ және көкөністердің кептіру кезінде өз түсін жоғалтып алмауы үшін оларға кептіруді бастамас бұрын лимон шырынын шашып қоюға болады. Егер өнімдерді жидітетін болсаңыз, қайнаған суға лимон шырынын қосып жіберіңіз.*

Кеңес: *Өнімдерді қабығынан тазалау құнды витаминдер мен минералды тұздарды жоғалтуға әкеледі. Бір жағынан тазартылмаған өнімдер кептіру процесінің біршама ұзаққа созылуын қажет етеді, бұл да витаминдер мен минералды заттарды жоғалтуға әкелуі мүмкін. Эксперимент жасап, өзіңізге сай келетін нұсқаны таңдай аласыз.*

Дайын құрғақ өнімдерді сақтау:

- Дайын өнімді әбден суытыңыз. Оларды шүберек қаптарда немесе қақпақтары бар әйнек контейнерлерде сақтаңыз.

Назар аударыңыз: *Алғашқы апта аралығында дайын өнімде артық*

ылғалдың бар-жоқтығын тексеру қажет. Қажет болған кезде – кептіру процесін қайталаңыз.

- Саңырауқұлақтарды әйнек ауа өткізбейтін ыдыстарда сақтау ұсынылады.
- Кептірілген хош иісті шөптердің сапасын оларды саусақпен су арқылы тексеруге болады. Күшті хош иіс дайын өнімнің жақсы сапасын куәландырады.

Кептіргіш сыйымдылығы

Бір циклде қанша өнімді кептіре алатындығыңызды білу маңызды. Әрине, ол өнімнің нақты типіне немесе тартпалар санына байланысты болады.

5 тартпаға арналған өнімдердің шамамен алғандағы салмағы (кг мен):

Алма, алмұрт	2
Шабдалы, өрік, алхоры	1,8
Саңырауқұлақтар	1
Туралған қызыл бұрыш	1,8
Туралған сорпаға арналған көкөністер	1
Хош иісті суреттер, жөке гүлдері	0,2
Қарамық, мүгжидек, итмұрын	0,7

Рецепттер

Алма

Қабығын алыңыз, тілімдерге немесе сақиналап тіліңіз, дегидратациялауды бастамас бұрын лимон қосылған суға батырып алыңыз. Қағаз сүлгімен кептіріңіз.

Дегидратациялау уақыты — 6–7 сағат.

Кеңес: *алмаларды ашық күйінде сақтап қалу үшін оларды тұзды суда жидітіп алыңыз (1л су, 10г тұз).*

Шабдалы, өрік

Жақсылап сүртіңіз, қақ ортасынан кесіңіз, сүйегін алыңыз.

Лимон қосылған тәтті суға салып жартылай жұмсарғанға дейін қайнатыңыз (500 мл суға 200г қант, бір лимонның шырыны). Қағаз сүлгімен кептіріп алыңыз.

Дегидратациялау уақыты — 10–12 с.

Банан

Тазалаңыз және сопақша тілімдерге немесе орташа тіліктерге тіліңіз.

Дегидратациялау уақыты — 9–10 с.

Алмұрт

Тазаламаңыз. Өлшеміне байланысты, ортасынан немесе төртке бөліңіз. Тұқымдарын алыңыз.

Егер алмұрт қатты болса, оларды жартылай жұмсарғанға дейін жидітіңіз. Құрғат сүлгімен кептіріңіз.

Дегидратациялау уақыты — 20–24 с.

ҚАЗАҚ

Гүл шоғыры бар гүлді қырыққабат

Гүл шоғырын кішкене қаудандарға бөліңіз. Тұзды сумен жуыңыз. Қайнаған суға аз ғана уақытқа салып алыңыз. Қағаз сүлгімен кептіріп алыңыз.

Дегидратациялау уақыты — 5–6 с.

Шие

Бұтақшаларын алып тастаңыз. Жидектерді тартпаларға бүтіндей салыңыз.

Дегидратациялау уақыты — 12–23 с.

Шөптер

Аскөктің, майоранның, насыбайгүлдің, ақжелкеннің қатты сабақтарын алып тастаңыз. Шөптердің төсен қарай сусып кетпеуі үшін тартпаларға дәке немесе жұқа қағаз төсеңіз.

Дегидратациялау уақыты — 1–2 с.

Тәтті бұрыш

Тұқымдарын алыңыз, сопақша жолақтарға тіліңіз.

Дегидратациялау уақыты — 6–7 с.

Саңырауқұлақ

Тұздалған лимон суына салып мұқият жуып алыңыз. Тілімдерге тіліңіз, лимон шырынының себіңіз, қағаз сүлгімен кептіріңіз.

Кеңес: Қалпақшаларын бүтіндей кептіруге болады.

Кеңес: Саңырауқұлақтардың аяқтарын кептірмеңіз, өйткені олар кептіруден кейін қатайып кетеді.

Дегидратациялау уақыты — 6–7 с.

Сәбіз

Тазалаңыз және кішкене тілімдерге немесе бөліктерге кесіңіз. Ыстық суға салып алыңыз. Қағаз сүлгімен кептіріңіз.

Дегидратациялау уақыты — 7–8 с.

Шпинат

Жапырақтарын жуыңыз. Ыстық суға салып алыңыз, сығыңыз және қағаз сүлгімен кептіріңіз.

Дегидратациялау уақыты — 2–3 с.

Сорпаға арналған көкөністер

Көкөністерді тілімдерге немесе кубиктерге тіліңіз. Көп тұздалған сумен жуыңыз. Ыстық суға салып алыңыз. Қағаз сүлгімен кептіріңіз.

Дегидратациялау уақыты:

Сәбіз, балдыркөк, қырыққабат, шалғын – шамамен 6 сағат.

Порей жуа, қырыққабат, савой қырыққабаты, басты пияз – шамамен 4–5 сағат.

Қызанақ

Етті қызанақтарды алыңыз, тілімдерге бөліңіз. Сәл ғана тұздаңыз. Қағаз сүлгімен қимасын жоғары қаратып кептіріңіз.

Дегидратациялау уақыты — 8–10 с.

Алхоры

Қатты пісіп кеткен және өте сулы жемістерді қолданбаңыз. Ортасынан бөліңіз, сүйектерін алыңыз, қағаз сүлгімен кептіріңіз. Тартпаларға қабығын төмен қаратып салыңыз.

Дегидратациялау уақыты —10–12 с.

Пияз

Жолақтап тураңыз, дұрыстап жуыңыз және кептіріңіз.

Дұрыстап және құрғақ матада жуыңыз.

Дегидратациялау уақыты — 4–5 с.

ЖӨНДЕУ ЖӘНЕ ҚАЛПЫНА КЕЛТІРУ



Егер Сіздің құралыңыз жұмыс істемесе немесе тиісті түрде жұмыс істемесе, кеңес алу немесе жөндеу үшін уәкілетті сервис орталығымен хабарласыңыз.

Кепілдемелік қызмет көрсетудің шарттары.

1. Кепілдеме бұйымды сату күнінен бастап екі жыл ішінде күшінде болады.
2. Кепілдеме кепілдемелік талон дұрыс толтырылған жағдайда жарамды: сату күні, сатушының қолы, аппараттың сериялық нөмірі болады.

   Қызмет ету мерзімі ішінде тауарды сату кезінде онымен бірге ұсынылатын құжаттарды (тауар немесе касса чектері, пайдалану жөніндегі нұсқаулық) сақтап қойыңыз.
3. Егер сериялық нөмірі өзгертілген, өшірілген, алынған немесе оқылмайтын болса, сонымен қатар зауыттық пломбасы алынған немесе зақымдалған болса, кепілдеме жарамсыз.
4. Кепілдеме келесі жағдайларға таралмайды:

– бұйымның қаптамасына, шығыс материалдарына және керек-жарақтарға (саптамаларға, қақпақтарға, тостағандарға, пышақтарға, сүзгілерге, торларға, аккумуляторлы қуаттандыру көздеріне, қуаттандыру батареяларына және т.б.);

– бұйымның механикалық зақымдануларына және табиғи тозуына;

– артық жүктеу, дұрыс емес және ұқыпсыз пайдалану, бұйымның ішіне сұйықтықтың, шаңның, жәндіктердің және басқа да бөгде заттардың түсуі, пластмасса және өзге де термотөзімді емес бөліктеріне жоғары температураның әсерінен, жеңе алмайтын күш (оқыс жағдай, өрт, топан су, электр желісінде бұзылу, найзағайдың түсуі және т.б.) әсерінен туындаған бұзылуларға;

– келесі жағдайлармен туындаған зақымданулар:

▶ жоғарыда айтылған қауіпсіздік шараларын және пайдалану жөніндегі нұсқаулықтарды орындамау кезінде;

▶ коммерциялық мақсатта қолдану (жеке тұрмыстық қажеттілік шеңберінен шығатын жағдайларда қолдану) кезінде;

▶ құралда көрсетілген кернеуден өзгеше желі кернеуіне қосу кезінде;

▶ уәкілетті тұлға немесе сервис орталығы орындамаған рұқсатсыз жөндеу немесе құралдың бөліктерін ауыстыру кезінде;

ҚАЗАҚ

- сүзгілерді, шаңжинағыштарды және тұрақты тазалауды және ауыстыруды талап ететін керек-жарақтарды өз уақытында тазаламау кезінде;
- электр баусымының зақымдануы.

5. Кепілдеме әрекетіне пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес бұйымды баптау, орнату, уақтылы қызмет көрсету бойынша жұмыстар кірмейді.

ПАЙДАҒА АСЫРУ



Электр тұрмыстық құрал қоршаған ортаға ең аз зиян келтіріп, өңіріңіздегі қалдықтарды пайдаға асыру жөніндегі ережелерге сәйкес пайдаға асырылуы тиіс. Құралды дұрыс пайдаға асыру үшін оны қайталама шикізат өңдейтін жергілікті орталыққа апару жеткілікті. Біз өндіретін құралдар экологиялық таза материалдармен ғана қапталады. Сондықтан да қатты қағаз бен қағазды қағаз қалдықтарымен бірге пайдаға асыруға болады.



Аспаптың өндірілген күні: аспаптағы саудалық таңбаламасын қараңыз.

Шартты белгілер:

RU XX YY ZZZ, мұндағы

XX – өндірілген жылы

YY – өндірілген айы

ZZZ- партия номері

Binatone™ тауарын Ресейдегі негізгі импорттаушы: «Интеруорлд Продактс» ЖАҚ. Мекен-жайы: 123007, Мәскеу қ., 2-ші Хорошевский өткелі, 7-үй, 1-корпус.

Өндіруші: Binatone Industries Ltd, Great Britain, U.K., 1 Highbridge Wharf, Greenwich, London, SE 10 9PS (Бинатон Индастриз Лтд, Ұлыбритания).

Binatone Industries Ltd, Ұлыбритания, үшін ҚХР-да жасалған.

Кепілдік мерзімі 2 жыл.

Қолдану мерзімі: сатып алған күннен бастап 3 жыл.